

Poulet pimenté-sucré

Préparation : 20 mn, cuisson : 1 h 15.

Pour 4 personnes.

1 poulet fermier de 1,5 kg prêt à cuire, 150 g d'olives vertes dénoyautées, 2 petits piments frais, 2 carrés de fromage frais « ail et fines herbes », 2 pommes, 2 poires, 1 jus de citron, 2 oignons, 2 feuilles de laurier, quelque brins de thym, sel, poivre.

Plonger une cocotte d'argile dans de l'eau froide pendant 15 mn.

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C).

Couper les pommes et les poires non pelées en dés. Les arroser du jus de citron. Hacher les oignons. Malaxer le fromage avec la moitié des olives hachées. Glisser cette farce à l'intérieur du poulet salé et poivré.

Placer le poulet dans la cocotte. L'entourer des olives restantes, des fruits, des oignons, des piments, du laurier et du thym. Couvrir et laisser cuire 1 h.

Retirer alors le couvercle. Poursuivre la cuisson 15 mn pour que le poulet se colore légèrement. Servir dans la cocotte.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.